

特許第一七三六七七號

第一七四類 五、肉類

願書番號昭和十八年第一二二八九號
出願 昭和十八年九月十六日
特許 昭和二十一年九月十四日

横濱市保土ヶ谷區月見臺二〇番地
發明者 明 者 岡 田 郁 之 助
横濱市港北區篠原町二二八六番地
發明者 明 者 野 中 順 三 九
東京都赤坂區青山町二丁目六二番地
特許 權 者 財團法人青山科學研究所
代理人 鈔列士 奧 山 逸 吉

燻製品の簡易なる製造法

發明ノ性質及目的ノ要領 本發明は木材鋸屑又はツンドラ等の植物性物質を不完全燃焼せしめ其際發生する瓦斯體及液體中の鹽基性物質以外のアルカリ水溶液に可溶性なる物質を一定濃度のアルカリ水溶液中に吸收溶解せしめ該瓦斯體中の酸性物質によりアルカリを中和するか又は微酸性ならしめ更に少量のレシチンを溶解せしめて燻製液を製造し燻製すべき目的物を浸漬又は之に注射等により該燻製液を浸透せしむることを特徴とし更に之を半透明皮膜に包藏してペントナイトクレイ又はペントナイトクレイ中に少量の食鹽を混和せる物質中に埋藏するか又は常法によりて乾燥して成る燻製品の簡易なる製造法に

明細 (昭和二十一年十二月二十四日特許標準局發行)

係り其目的とする所は被加工物の肉質的に對する浸透力能き燻製液を得て四季溫に影響せられず隨時隨所に於てビタミン含有量大にして且美味なる優美燻製品を簡易に且大量に製造せしむるにあり
發明ノ詳細ナル説明 本發明は木材鋸屑又はツンドラ等の植物性物質を不完全燃焼せしめ其際發生する瓦斯體及液體中の鹽基性物質以外のアルカリ水溶液に可溶性なる物質(タール分は實際上アルカリ水溶液に溶解する量は僅少なれ共燻製特有の着色を爲す爲めには必要なり)を一定濃度のアルカリ水溶液中に吸收溶解せしめ該瓦斯體中の酸性物質によりアルカリを中和するか又は微酸性に至らしめ之に少量のレシチンを溶解せしめて燻製液を製造し燻製すべき目的物を冷溫或は高溫に於て浸漬又は之に注射等の方法により本液を浸透せしむることを特徴とし更に之を半透明皮膜に包藏してペントナイトクレイ又はペントナイトクレイ中に少量の食鹽を添加せる物質中に埋藏するか或は常法によりて乾燥して成る燻製品の簡易なる製造法に關するものなり
從來水アルコール、油等に本材等の不完全燃焼による發生瓦斯を吸着せしめて速成燻煙を施す試みはあ

れども此等の方法に比すれば本發明は以下述ぶるが如き特殊の作用効果を奏するものなり

(一)捕集劑として水を使用する方法にありては得たる處理液中に溶存する主成分はフォルムアルデヒド比較的沸点點部の脂肪酸又はタール成分の一部分にして本發明者が香氣防腐力の點に於て著效を有し且生理的無害なることを確認せるフェノール同屬體を全く溶解せしめ得ず從て濃厚なる處理液を得んと欲し長時間燻煙を導入すればフォルムアルデヒド溶解量のみは相當程度導入時間に比例して増大するも他成分は之に伴はず仍て之を使用時稀釋すればフォルムアルデヒド濃度は適度となり得べきも他成分は著しく稀薄となるを免れず一方此等成分の濃度を適當ならしむればフォルムアルデヒドの濃度著しく大となり衛生上實用に供し得ざればなり

(二)捕集劑としてアルコールを使用する方法にありては燻煙中の殆んど全成分を溶解し得る故着色甚しく且鹽基性物質を主因とする不快臭あり且本法にありては前記(一)に於ける同様得たる處理液は遊離脂肪酸及フェノール類の酸性に依りて強酸性を呈し被處理肉の蛋白質は著しく化學的變性を受け本法による製

品に比し食味甚だ劣れり

(三)捕集劑として油類を使用する方法はよく燻煙の香氣成分を捕集し得べきも本液中に魚類を浸漬後乾燥處理して通常の燻製に近き製品を得ることの困難なるは明白なる事實なり此の如き方法は單に燻製の油漬・罐詰の如き製品を得んとする場合に於てのみ可能なるものにして製品表面に油被膜の存在の存在を許さざる製品に對しては實施不能なり

然るに本發明にありては燻煙中の香氣成分にして且防腐有效成分たるフェノール同屬體を完全に溶解せしめたる處理液は中性なる故目的物たる肉蛋白を化學的に變性せしむること極めて少く本液にて處理せられたる製品は乾燥工程中空氣中の炭酸瓦斯の作用により其肉質に吸着せられたるフェノール同屬體のフェノラートは徐々に分解して遊離フェノール類を分離して強力なる殺菌防腐効果を發揮するものなり尙本法に於てはアルコール法に於けるか鹽基性物質及過剰なるタール分の溶入を防止し得更に本方法にありては最初にアルカリの濃度を高むるか又は一旦得たる中性溶液に更にアルカリを添加して之に燻煙を吸収せしむる處理を反復するかの方法により如何

程にても濃縮化せる處理液を得ること容易にして此の事實は處理液の貯藏運搬を極めて簡易化し不便なる僻陬の地等に於て施行する場合從來法にては達し得ざる便益あるものなり

次に本發明の實施例を示せば次の如し

(1)大羽鯉の場合は鱗材鋸屑約一町を鐵製レトルトに收容し之を不完全燃燒せしめ攝氏一八〇度乃至二五〇度に於て發生せしめたる瓦斯體及液體の全部を〇・五規定苛性苛達溶液中に導入し之がリトマスに對し中性又は微酸性を呈するに到らしむ此の際水溶液中には黑色タール狀の不溶解性物質を混在せしむることあるを以て必要あれば濾過したる後本液に對し約〇・一パーセントに相當するレシチンを添加溶解せしめて煙製液となす而して之に食鹽五%を溶解せしめて鰯を一時間浸漬後天日に乾燥せしむるものとす尙原料に對する處理液の使用量には制限なく處理液が魚體の表面を覆ふ程度以上に使用すべきものとす

(2)豚肉の場合は溫度、處理液等前記(1)と同一の場合豚肉片五〇町に對し煙製液一斗五升食鹽一貫五百匁及砂糖三五〇匁香辛料二〇匁の割合となし五乃至七

時間浸漬を要す而して本液を使用すれば肉の發色を良好ならしる爲通常使用せらるる硝石の配合を必要とせざるものなり乾燥の際ペントナイトクレイを使用すれば製品の肉質の發色は更に良好なり

以上の例に示す如く本發明は凡そ煙煙を要すべき總ての製造法に應用して從來法と同等又はそれ以上の優秀なる結果を得べく防腐效力に到りては在來法に數倍する效力を有するものなり蓋し木材の不完全燃燒により發生する瓦斯體液をアルカリ溶液に吸收せしめて略中和したるものは水溶液を得て肉質内に浸透し易くなり特にレシチンを添加することにより處理液の浸透性は増大せらるるが故に「此の事實は本發明者等に於て實驗的に經驗せる所なり」本發明方法の効果は一層増大せらるべし

特許請求ノ範圍 本文記載の目的に於て本文に詳記する如く木材、鋸屑又はツンドラ等の植物性物質を不完全燃燒せしめ其際發生する瓦斯體及液體中の鹽基性物質以外の物質を一定濃度のアルカリ水溶液中に吸收溶解せしめ該瓦斯體中の酸性物質によりアルカリ液を中性乃至微酸性ならしめ之に少量のレシチンを溶解せしめて煙製液を製造し煙製すべき目的物

を浸漬又は之に注射等により該燻製液を浸透せしむることを特徴とし更に之を取出し半透明被膜に包藏してベントナイトクレイ又はベントナイトクレイ中に少量の食鹽を混和せる物質中に埋藏するか或は又常法に依りて乾燥して成る燻製品の簡易なる製造法